

COUPES FRAMBOISES CHOCOLAT

283 calories

Cuisson: 15 Minutes

4 Personnes:

2 dl de crème liquide très froide

100 g de fromage blanc à 20% M.G.

30 g de sucre

250 g de framboises

10 à 20 g de chocolat noir râpé

2 cs d'amandes effilées 20 g

1. Lavez rapidement les framboises. Prélevez-en 100 g que vous hachez grossièrement et mêlez au fromage blanc. Ajoutez le sucre et mélangez.

2. Montez la crème liquide en chantilly, mettez-en un tiers de coté et incorporez le reste le reste à la préparation précédente.

3. Faire griller les amandes effilées dans une poêle chaude. Râpez le chocolat à l'aide d'une râpe à gros trous.

4. Dans 4 coupes à glace répartissez la moitié de la crème aux framboises. Ajoutez quelques framboises entières (4 par coupes). Parsemez de la moitié des amandes effilées et de la moitié des copeaux de chocolat. Recouvrez de crème puis de framboises entières. Terminez par de la chantilly et parsemez du reste des amendes et du chocolat.

Servez frais.